11/2011

Mod: G17/GPL4T-N

Production code: 373044

Diamond
catering equipment

INDICE

I. UNIONE APPARECCHIATURE / PROSPETTI 2

II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI 5

III. AVVERTENZE GENERALI 6

IV. ECOLOGIA E AMBIENTE 7
1. IMBALLO 7
2. USO 7
3. PULIZIA 7
4. SMALTIMENTO 7

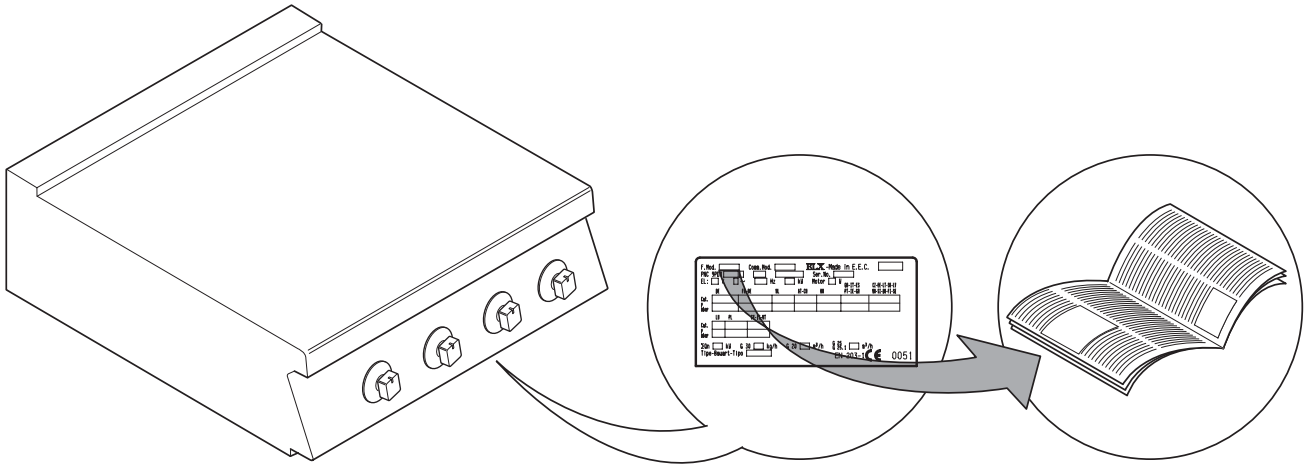
V. INSTALLAZIONE 7
1. NORME DI RIFERIMENTO 7
2. DISIMBALLO 7
3. POSIZIONAMENTO 7
4. SCARICO FUMI 8
5. COLLEGAMENTI 9
6. TERMOSTATO DI SICUREZZA 10
7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE 10

VI. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE 11
1. USO DELLA GRIGLIA 11

VII. PULIZIA 12
1. PARTI ESTERNE 12
2. ALTRE SUPERFICI 12
3. PERIODI DI INATTIVITÀ 13
4. PARTI INTERNE 13

VIII. MANUTENZIONE 14
1. MANUTENZIONE 14

II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI

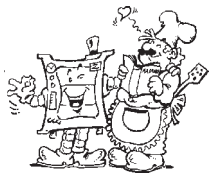


ATTENZIONE
Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quella acquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

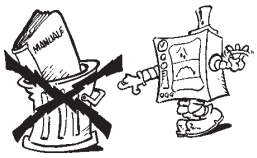
TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature gas

MODELLI / DATI TECNICI		+7GRGDGCF0 400mm	+7GRGHGCF0 800mm	+7GREDGCF0 400mm	+7GREHGCF0 800mm	+7GRGDLC00 400mm	+7GRGHLC00 800mm	+7GREDGS00 400mm	+7GREHGS00 800mm
Bruciatori	Nr.	1	2	-	-	1	2	-	-
Attacco ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-	1/2"	1/2"	-	-
Potenza termica nominale	kW	8	16	-	-	7	14	-	-
Tipo di costruzione		A1	A1	-	-	A1	A1	-	-
Tensione di alimentazione	V	-	-	380-400	380-400	-	-	380-400	380-400
Fasi	N°	-	-	3N	3N	-	-	3N	3N
Frequenza	Hz	-	-	50/60	50/60	-	-	50/60	50/60
Potenza Massima	kW	-	-	5,8-6	11,5-12	-	-	5,8-6	11,5-12
Sezione cavo di alimentazione	mm^2	-	-	2,5	4	-	-	2,5	4

III. AVVERTENZE GENERALI



• Leggere attentamente il libretto di istruzioni dell'apparecchiatura prima dell'uso.



• Conservare il libretto di istruzioni per usi successivi all'installazione.

• PERICOLO DI INCENDIO - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.

• Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.
• Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
• Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.

• Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.
- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato **è improprio**.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va **addestrato**. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.

• Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).

• Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.

• Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.
- Il simbolo L riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo.
  Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post-vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.

IV. ECOLOGIA E AMBIENTE

1. IMBALLO

I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con:

Polietilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.

Polipropilene: pannelli cielo imballo, reggette.

Polistirolo espanso: protezioni angolari.

2. USO

Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica, acqua o gas, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.); l'apparecchio deve essere utilizzato in un locale ben areato, per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nel locale.

Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

3. PULIZIA

Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilita superiore al 90 % (per maggiori riferimenti vedere capitolo V "PULIZIA").

4. SMALTIMENTO

Non disperdere nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

V. INSTALLAZIONE

- Leggere attentamente le procedure di installazione e di manutenzione riportate sul questo manuale di istruzioni prima di installare l'apparecchiatura.
  - L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.
- Il mancato rispetto delle corrette procedure di installazione, adattamento e modifica dell'apparecchiatura può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura, pericolo per le persone e fa decadere la garanzia del Costruttore.

1. NORME DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza e le leggi locali di ogni stato.
- **ITALIA**: installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, Legge Nr.46 del 5 Marzo 1990 e DM 12-4-96.

2. DISIMBALLO

ATTENZIONE!

Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.

- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti segnalando alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare l'apparecchiatura. Indossare guanti protettivi.
  - Staccare lentamente le pellicole protettive delle superfici metalliche e pulire eventuali residui di colla con solvente appropriato.
- Richiedere allo spedizioniere entro e non oltre 15 giorni dalla consegna l'ispezione della merce per danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo.
- Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

3. POSIZIONAMENTO

- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.
- Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.

- Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.
- Lasciare uno spazio adeguato tra apparecchiatura ed eventuali pareti laterali per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un non corretto livellamento può causare malfunzionamento dell'apparecchiatura.

3.1. UNIONE APPARECCHIATURE

- (Fig.1A) Smontare i cruscotti delle apparecchiature togliendo le 4 viti di fissaggio.
- (Fig.1B) Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire la vite di fissaggio del fianco piú vicina al cruscotto.
- (Fig.1D) Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani.
- (Fig.1C) Ruotare di 180º una delle due piastrine presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.1E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando una vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto.

3.2. FISSAGGIO A PAVIMENTO

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento seguendo attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio (F206136).

3.3. INSTALLAZIONE SU PONTE, SBALZO O ZOCCOLATURA IN CEMENTO

Seguire attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio. Seguire le istruzioni allegate al prodotto opzionale scelto.

3.4. SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

4. SCARICO FUMI

4.1 APPARECCHIATURE TIPO "A1"

Posizionare sotto cappa aspirante le apparecchiature del tipo "A1" per assicurare l'estrazione dei vapori generati dalla cottura e dei fumi.

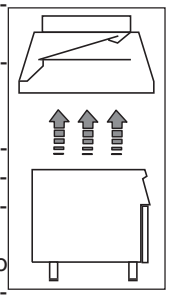
4.2 APPARECCHIATURE TIPO "B"

(in conformita` alla definizione riportata sul Regolamento Tecnico di installazione DIN-DVGW G634: 1998)
Qualora sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura sia identificato il solo type Axx si dichiara che tali apparecchiature non sono progettate per essere direttamente collegate ad un camino o condotto di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco verso l'esterno. Tuttavia la stessa apparecchiatura e` installabile sotto cappa aspirante od analogo sistema di estrazione forzata dei prodotti della combustione.

4.2.1 CAMINO DI COLLEGAMENTO

- Togliere la griglia dallo scarico fumi.
- Installare il camino di collegamento seguendo le istruzioni allegate all'accessorio (opzionale).

4.2.2 INSTALLAZIONE SOTTO CAPPA ASPIRANTE

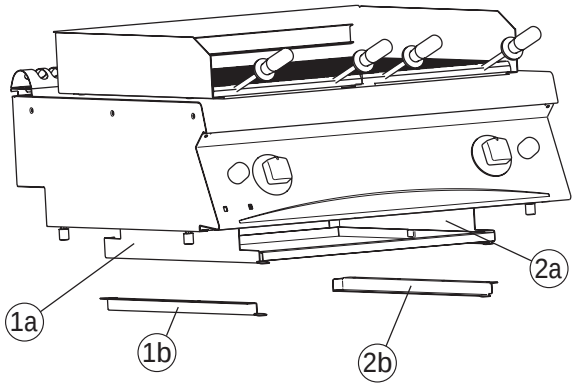


- Porre l'apparecchiatura sotto cappa aspirante (fig.a lato).
- Innalzare il tubo di scarico dei fumi senza variarne la sezione.
- Non frapporre interruttori di tiraggio.
- I corretti valori di altezza del tubo di scarico e la relativa distanza dalla cappa di aspirazione vanno recepiti dalla normativa vigente.
- La parte terminale del condotto di scarico deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio.

Nota! Il sistema deve garantire che: a) lo scarico fumi non sia ostruito; b) la lunghezza del tubo di scarico non sia superiore a 3 m. Utilizzare l'adattatore per raccordare condutture di scarico aventi differenti diametri.

4.2.3 INSTALLAZIONE GUIDE PER BACINELLE RACCOLTA GRASSI (solo Mod. Top con Pietra Lavica)

Montare le guide alte **"1a"** e **"2a"** (vedi fig.) nel caso in cui la griglia venga montato su una base vano.
Montare le guide basse **"1b"** e **"2b"** (vedi fig.) nel caso in cui la griglia venga posizionato su un piano;
In entrambi i casi utilizzare le viti in dotazione.



5. COLLEGAMENTI

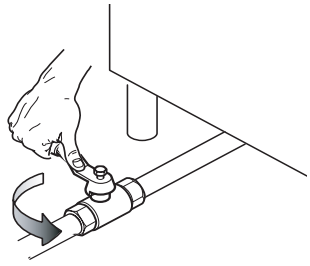
• Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica, acqua) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.
- Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema di installazione il tipo e la posizione delle utenze previste per l'apparecchiatura.

5.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE A GAS

AVVISO! Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20mbar; per adattarla ad un altro tipo di gas seguire le istruzioni del paragrafo 5.1.6. nel presente capitolo

5.1.1. PRIMA DELL'ALLACCIAMENTO

- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata. In caso contrario attenersi alle indicazioni riportate nel capitolo: "Adattamento / regolazione apparecchiature gas".
- Inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.



- Pulire le condutture di allacciamento da polvere, sporcizia, materiali estranei che potrebbero ostruire l'alimentazione.
- La linea di alimentazione del gas deve assicurare la portata necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa. Una linea di alimentazione con portata non sufficiente pregiudica il corretto funzionamento delle apparecchiature ad essa collegata.
- **Attenzione!** Un non corretto livellamento dell'apparecchiatura può influire sulla combustione e causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura stessa.

5.1.2. ALLACCIAMENTO

- Individuare sullo schema di installazione la posizione dell'attacco gas sul fondo dell'apparecchiatura.
- Qualora presente, togliere la protezione in plastica dall'attacco gas prima di effettuare l'allacciamento.
- Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione di acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo.

5.1.3. VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

Verificare se l'apparecchio è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta dati (se non corrispondente attenersi alle istruzioni del par. "Adattamento ad un altro tipo di gas"). La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura funzionante, utilizzando un manometro (min. 0,1 mbar).

- Togliere il pannello inferiore.
- Togliere la vite di tenuta "A" dalla presa di pressione e collegare il manometro (fig. 2A).
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella B (vedi Appendice libretto)
- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tab.B non accendere l'apparecchiatura e consultare l'ente erogatore del gas.

5.1.4 REGOLATORE DI PRESSIONE GAS

Qualora la pressione del gas sia superiore a quella indicata o sia di difficile regolazione (non stabile), installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile un regolatore di pressione del gas (codice accessorio 927225). Montare il regolatore di pressione preferibilmente in modo orizzontale in modo da assicurare una giusta pressione in uscita:

- "**1**" lato attacco gas dalla rete.
- "**2**" regolatore di pressione;
- "**3**" lato attacco gas verso l'apparecchiatura;

La freccia sul regolatore ( ) indica la direzione del flusso del gas.

NOTA! Questi modelli sono progettati e certificati per l'uso con gas metano o propano. Per il metano il regolatore di pressione sul collettore e` settato a 8" w.c. (20mbar).

5.1.5. CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA

L'aria primaria si ritiene regolata in modo esatto quando la fiamma non si stacca con bruciatore freddo e non c'è un ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

• Svitare la vite "A" e porre l'aeratore "E" alla distanza "H" indicata sulla tabella B; riavvitare la vite "A" e sigillare con la vernice (fig. 3A).

5.1.6. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

La tabella B "dati tecnici/ugelli" indica il tipo di ugello con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero é stampigliato sul corpo dell'ugello).
Al termine della procedura, verificare per intero la seguente lista di controllo:

Check	Ok
• cambio ugello/i bruciatore	
• corretta regolazione aria primaria al bruciatore/i	
• cambio ugello/i pilota	
• cambio vite/i di minimo	
• corretta regolazione pilota/i se necessario	
• corretta regolazione pressione alimentazione (vedi tab.dati tecnici/ugelli)	
• applicare targhetta adesiva (in dotazione) con dati nuovo tipo di gas utilizzato	

5.1.6.1 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Svitare l'ugello "F" e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas prescelto (Tab. B, vedere appendice, fig.3A).
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Riavvitare a fondo l'ugello "F".

5.1.6.2 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Svitare il raccordo a vite "A" e sostituire l'ugello "B" con quello adatto al tipo di gas (Tab. B, vedere appendice, fig.3B-3C).
- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo a vite "A".

5.1.6.3 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO

- Svitare la vite del minimo "M" dal rubinetto e sostituirla con quella adatta al tipo di gas avvitandola a fondo (Tab.B, vedere appendice, fig.2A).

5.2. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE

5.3.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 4A - Tab.C).
AVVISO! Prima di effettuare l'allacciamento, verificare la compatibilitá dei dati di targa con tensione e frequenza di rete.

- Per accedere alla morsettiera, smontare il cruscotto comandi dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio (fig. 4A 1-2).
- Allacciare alla morsettiera il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.

AVVISO! Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.

5.3.2. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione. L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F. Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

5.3.3. INTERRUTTORE DI PROTEZIONE

Installare un interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno recepite dalla normativa vigente.

5.4. COLLEGAMENTO A TERRA E NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte anteriore destra. La vite è contrassegnata dal simbolo ⏚.

6. TERMOSTATO DI SICUREZZA

Alcuni modelli tra le nostre apparecchiature utilizzano un termostato di sicurezza che interviene automaticamente, quando rileva valori di temperatura superiori ad un valore prefissato, impedendo l'alimentazione del gas (apparecchiature gas) o dell'elettricità (apparecchiature elettriche).

6.1. RIPRISTINO

- Attendere che l'apparecchiatura si sia raffreddata: 90°C sono indicativamente una temperatura adatta al ripristino.
- Premere il pulsante rosso sul corpo del termostato di sicurezza.

AVVISO! Se il ripristino richiede lo smontaggio di una protezione (es.: cruscotto comandi) esso va eseguito da un tecnico specializzato. La manomissione del termostato di sicurezza fa decadere la garanzia.

7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE

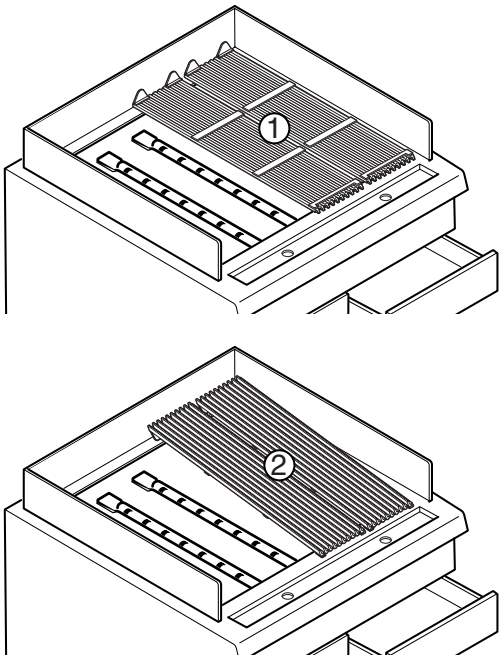
Controllare tutti i raccordi con una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas. Non utilizzare una fiamma viva per rilevare perdite di gas. Accendere tutti i bruciatori sia singolarmente che insieme, per verificare il corretto funzionamento delle valvole gas, dei fornelli e dell'accensione. Per ciascun bruciatore, mettere il regolatore della fiamma sulla impostazione più bassa, sia singolarmente che insieme; dopo avere completato le operazioni, l'installatore deve istruire l'utente sul corretto metodo di utilizzo. Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, dopo avere eseguito tutti i controlli, contattare il centro di assistenza locale.

VI ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

1. USO DELLA GRIGLIA

1.1. POSIZIONAMENTO DELLE GRIGLIE IN GHISA

La griglia di cottura può essere posizionata in due modi a seconda del tipo di cottura che si vuole ottenere o delle caratteristiche del cibo da cuocere.



- **Posizione 1**: adatta per cotture lente (griglia orizzontale)
- **Posizione 2**: adatta per cotture normali, utilizzando la funzione di griglia a golosa, per un miglior deflusso dei grassi.

Nota: la cottura alcuni tipi di carne produce grasso in quantità eccedente la portata delle canalette di raccolta; in questo caso, ridurre l'intensità della fiamma agendo sul rubinetto valvolato (modelli gas) e utilizzare le griglie nella posizione "1" in modo che il grasso fluisca direttamente nei cassetti di riccolta: ciò aiuterà a ridurre le tipiche fiammate e la carbonizzazione della carne.

1.2. MODELLI GAS

La manopola "A" di comando del gas di ogni bruciatore ha 4 posizioni di utilizzo:

- ● spento
- ✷ accensione pilota
- max.
- min.

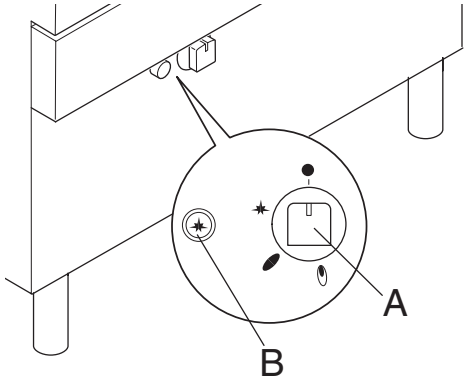
Accensione

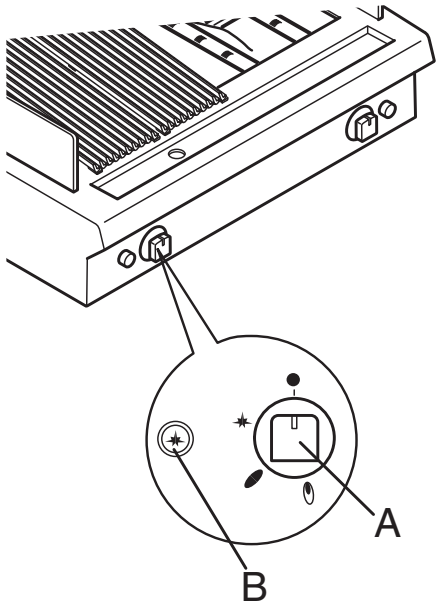
Accensione pilota

- Premere e ruotare la manopola "A" dalla posizione "spento" alla posizione "accensione pilota".
- Premere a fondo la manopola "A" e contemporaneamente premere ripetutamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico "B" il quale provocherà l'accensione della fiamma pilota. Verificare l'avvenuta accensione attraverso i fori sul cruscotto.
  Al rilascio della manopola "A" la fiamma deve rimanere accesa; nel caso ciò non si verificasse, ripetere l'operazione.

Accensione bruciatore principale

- Girare la manopola "A" dalla posizione "accensione pilota" alla posizione "max".
- Per ottenere il minimo, girare la manopola "A" sulla posizione "min".





Spegnimento

Spegnimento bruciatore principale

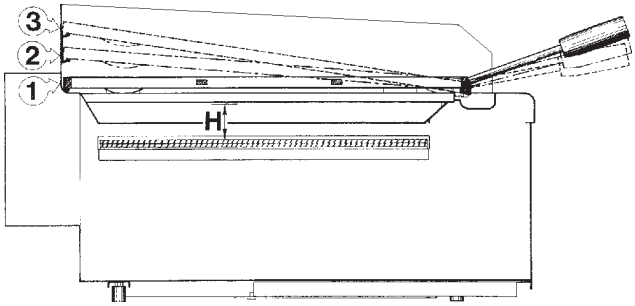
- Girare la manopola "A" dalla posizione "max o min" alla posizione "accensione pilota".

Spegnimento fiamma pilota

- Premere e girare la manopola "A" sulla posizione "spento";
- A fine giornata, chiudere il rubinetto generale del gas posto a monte dell'apparecchiatura.

Nota per Griglia Pietra lavica: La griglia di cottura può essere posizionata a tre diverse altezze a seconda del tipo di cottura che si vuole ottenere o delle caratteristiche del cibo da cuocere:

- **Posizione 1**: adatta per cotture rapide
- **Posizione 2**: adatta per cotture normali / grasse
- **Posizione 3**: adatta per cotture lente / molto grasse



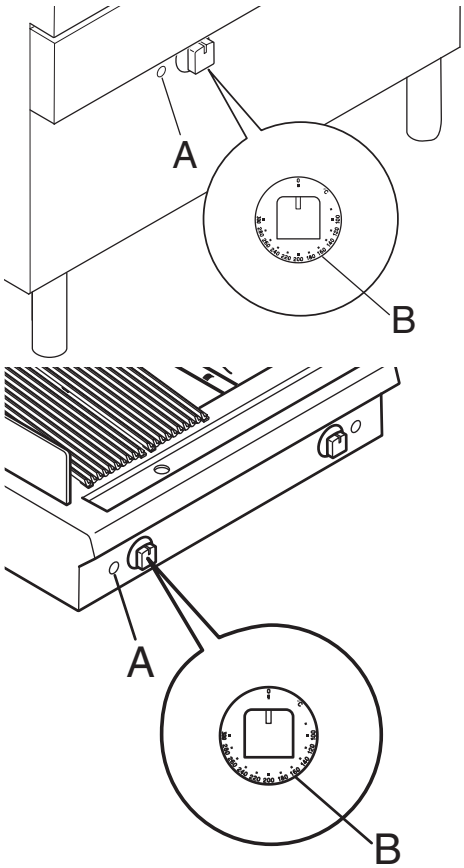
1.3. MODELLI ELETTRICI

Accensione

- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
- Ruotare la manopola "B" del termostato sulla posizione della temperatura desiderata .L'accensione della lampada spia verde "A" indica che la macchina è sotto tensione.

Spegnimento

Portare la manopola di comando sulla posizione "0".
Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.



1.4. UTILIZZO DEL CASSETTO

- Si suggerisce di versare 2-3 cm di acqua in ciascuno dei cassetti raccolta grassi per facilitarne la pulizia a fine giornata, e per ottenere un risultato di cottura migliore.

VII PULIZIA

AVVERTIMENTO!
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura ove presente.

1. PARTI ESTERNE

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)
L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

2. ALTRE SUPERFICI

SUPERFICI IN FERRO DOLCE O GHISA (ogni giorno)
Rimuovere lo sporco utilizzando un panno umido o, in caso di incrostazioni, gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino. Dopo la pulizia mettere in funzione l'apparecchiatura per asciugare la superficie rapidamente, quindi lubrificare la superficie con un sottile strato di olio alimentare.

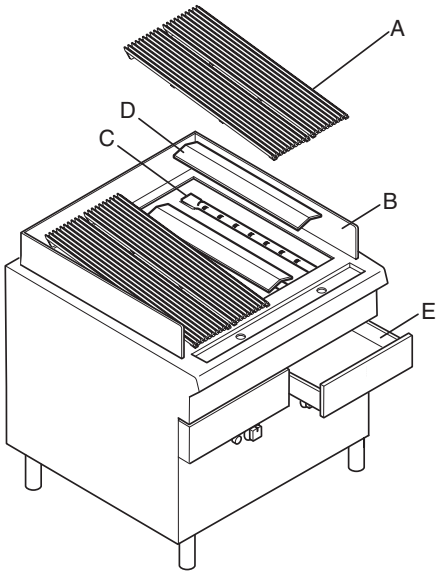
AVVISO! Nel caso di apparecchiature alimentate elettricamente evitare accuratamente infiltrazioni di acqua sui componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corto circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi posti a protezione dell'apparecchiatura.

VASCHE E CASSETTI DI RACCOLTA (anche più volte al giorno)
Rimuovere il grasso, l'olio, i residui alimentari, ecc., da vaschette, cassetti o contenitori in genere preposti alla raccolta. Ripulire sempre i contenitori a fine giornata. Svuotare i contenitori durante l'uso dell'apparecchiatura quando prossimi al riempimento.

2.1. MODELLI A GAS

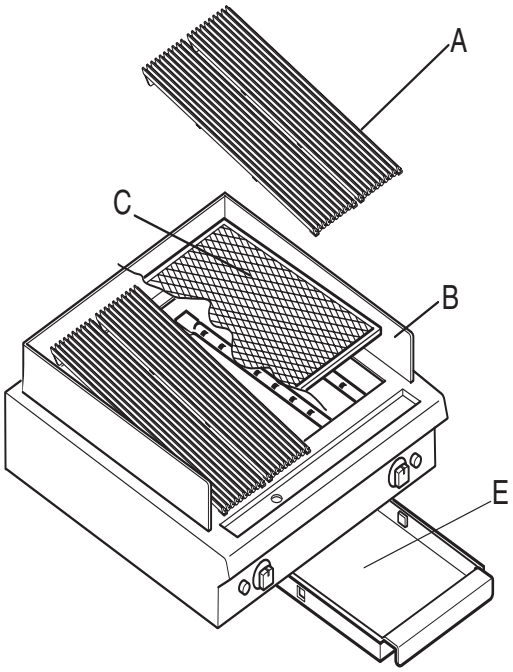
Pulizia bruciatore, griglia monoblocco

- Togliere la griglia di cottura "A" ed il paraspruzzi "B" sollevandolo.
- Smontare i tegoli "D" alzandoli leggeremente dalla parte posteriore ed estraendoli dai perni guida anteriori.
- Procedere alla pulizia del bruciatore nella zona della fiamma e lungo le fessure della protezione fiamma, eliminando ogni traccia di polvere e di incrostazioni varie, facendo attenzione a non allargare i fori di uscita fiamma.
- Pulire le alette della camera di combustione che convogliano i sughi nel cassetto "E" con un raschietto o altro arnese equivalente e ripassare poi con uno straccio umido. Fare attenzione, durante questa operazione, a non danneggiare il gruppo di accensione pilota.
- Rimontare il tegolo "D" facendo attenzione che i due perni anteriori si inseriscano correttamente nelle proprie sedi.



Pulizia bruciatore, griglia top pietra lavica

• Togliere la griglia di cottura "A" ed il paraspruzzi "B" sollevandolo.
• Asportare lo strato di lava posto sopra la griglia focolaio "C".
• Togliere la griglia focolaio e pulirla con una spazzola da eventuali incrostazioni o depositi di polvere formatisi durante il funzionamento.
• Smontare il bruciatore "D" alzandolo leggeremente dalla parte posteriore ed estraendolo dai perni guida anteriori.
• Procedere alla pulizia del bruciatore nella zona della fiamma e lungo le fessure della protezione fiamma, eliminando ogni traccia di polvere e di incrostazioni varie, facendo attenzione a non allargare i fori di uscita fiamma.
• Pulire le alette della camera di combustione che convogliano i sughi nel contenitore "E" con un raschietto o altro arnese equivalente e ripassare poi con uno straccio umido. Fare attenzione, durante questa operazione, a non danneggiare il gruppo di accensione pilota.
• Rimontare il bruciatore "D" facendo attenzione che i due perni anteriori si inseriscano correttamente nelle proprie sedi. Successivamente spingere verso il basso la parte posteriore fintantoché il perno guida verticale entra nella rispettiva sede.
• Rimettere la griglia focolaio "C" nella propria sede.
• Posizionare il paraspruzzi "B" sull'apparecchiatura.
• Sistemare uniformemente la lava sopra la griglia focolaio "C" . Nell'eventualità di dover procedere ad un cambio della lava si raccomanda di gettare via tutta quella vecchia e sostituirla con una confezione nuova, in quanto la quantità di ognuna è calcolata per un corretto funzionamento dell'apparecchiatura.
• Rimettere infine la griglia di cottura "A" facendo attenzione che i pezzi di lava non superino uno spessore tale da toccare la griglia di cottura.



2.2. MODELLI ELETTRICI

ATTENZIONE: prima di eseguire le operazioni di pulizia accertarsi che le resistenze si siano raffreddate.

- Staccare sempre l'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Togliere la griglia di cottura "A" ed il paraspruzzi "B".
- Pulire l'interno della griglia con un raschietto.

ATTENZIONE: evitare di pulire le resistenze e non utilizzare acqua all'interno della griglia per la presenza di componenti elettrici.

3. PERIODI DI INATTIVITÀ

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.

4. PARTI INTERNE

AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati ogni 6 mesi.

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

NOTA! In condizioni ambientali particolari (es.: uso **intensivo** dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

VIII MANUTENZIONE

1.MANUTENZIONE

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal lato frontale dell'apparecchiatura, previa rimozione del cruscotto comandi e del pannello frontale. Disconnettere l'alimentazione elettrica prima di aprire l'apparecchiatura

1.1 ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

- Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- Pressione insufficiente nei tubi gas.
- L'ugello è ostruito o rubinetto gas difettoso.
- Bruciatore con fori uscita gas intasati.

- Il bruciatore pilota si spegne dopo che si lascia la manopola d'accensione

Possibili cause:

- La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.
- La termocoppia è difettosa.
- La manopola del rubinetto gas non viene sufficientemente premuta.
- Mancanza di pressione gas al rubinetto.
- Il rubinetto gas e' difettoso.

1.2 PROGRAMMA DI MANUTENZIONE

- È consigliabile fare ispezionare l'apparecchio da una persona autorizzata almeno ogni 12 mesi. A tale proposito, è consigliabile stipulare un contratto di manutenzione.